



מוסף ידיעות אחרונות

כולל:

**זמנים**  
במסגרת

מקדא מן الأصل

לינדה אוונס - שיר חשרירים (עמ' 10)

**M.A. חאסמ לנשים**  
**חיק עם קו חזק**



**חזון-חיק עם גב חזק**



**ידיעות אחרונות** **עמוד 3**



مَكْنَزُ مِنَ الْأَصْلِ



● ציונקה שמשי בתערוכה חדשה: „מגרשת שדים”  
שדים פרטיים, לפעמים עם חיוך ותמים, לפעמים  
חורשי רע ● יש לה שדים שהיא מבקשת להשאיר  
אצלה, כדי שיהיה את מי להאשים, מה לדמיין ● רוב  
השדים שלה הם גברים, משום שרוב מגרשות השדים  
הן נשים, היא טוענת

ציונקה שמשי יורעת את התשובות לשאלות שאינן משאלות כלל. היא ממתה שיום אחד מישהו ישאל אותה: כושר טובה ולא ימכר לה את הבוס?

שליח, אבל יש להם גם מראה של עוף (אנשיצירור) ואפילו גם מצביצורה בלתי ברורים. האמנית לוקחת, אחת מתרבויות שונות. וזהו שרם אסודס קיים יש בתרבותה שבגלריה בלול מ, אבל יש גם אמנים, גם אמריקנים ואחרים. אני עושה חשבונות על כך למ, והיא אומרת:

אבל, מזה רובים מתייחסים. כמו במר בית סטלה קורומיסי, גם לאלחא א, ידעים. יש להם, לוקמות ואח, בלגיים ויוניקס. אני עושה גם, של חל, של

עומת התעוררות הקדמויות, עומדות הפעם הקדמויות, השרים, זה ליד זה. כמו שני לים בשורה לעומים שני ים. לא קול גדול של רמיות, שהפועה נתבקש להיכנס אל הכוח. שרים צינר עושה את השרים, שרים שואה מבקשת לגרש אותם, את השרים הפר שים שלה. אני מרגשת את את השרים, כאלו, היא אומרת מבטובה, כאלו שרים זה רבר מחזיקים, שרים הם אבי

[illegible]

שדים, כן. יש דבר כזה. אמיתי מאוד. יש תרבויות שמכירות שדים טרקים, נחמדים. אבננו לו, אני מקווה, שציונה שמשי באמת תצליח לגרש את שלי. אני הרמתי ידיים. רציתי לשלוח אותה לחדש הצלחות שלה. מלבד, אלה שגני רוצה להגיש, יש גם אלה שאני רוצה שישארו איתי. שיהיה את מי להאשים. את מי לרמיץ, מאותיות

רומה, אבל, שציונקה שמשי מוסי-  
פה כאן לעסוק במה שהיא עוסקת מאז  
ראשית הקריירה שלה כאמנית של פה  
סול קרמי (היא גם ראש המחלקה לקר-  
מיקה בבצלאל"א קיסלוב, תיעוד מה-  
גזון האסטרותיות של הגוף האנושי,  
אחרי זה, כמובן, באה האנקרטה. חסי-  
מור, המצבים החורגים ממחנות. המאמר

עלי"ם ציונקה, השרים נבראו כמה יקות אחרי השטן. ימי השטן יומי השי'ים, בימי האדם, בימי האלולדים וכימי'הדתות. לצורך הוכחת הטוב והיפה על ירך הקונסראסט, גם צורותיהם מגוון'ות. יש שמראה אדם כליל, (יש הדי'ים לחבבדי' הסובבים בהם, והם יפים'ים למראה. יש אחר שהוא בריזם אצא'ים, ויש אחר שהוא בריזם אצא'ים.

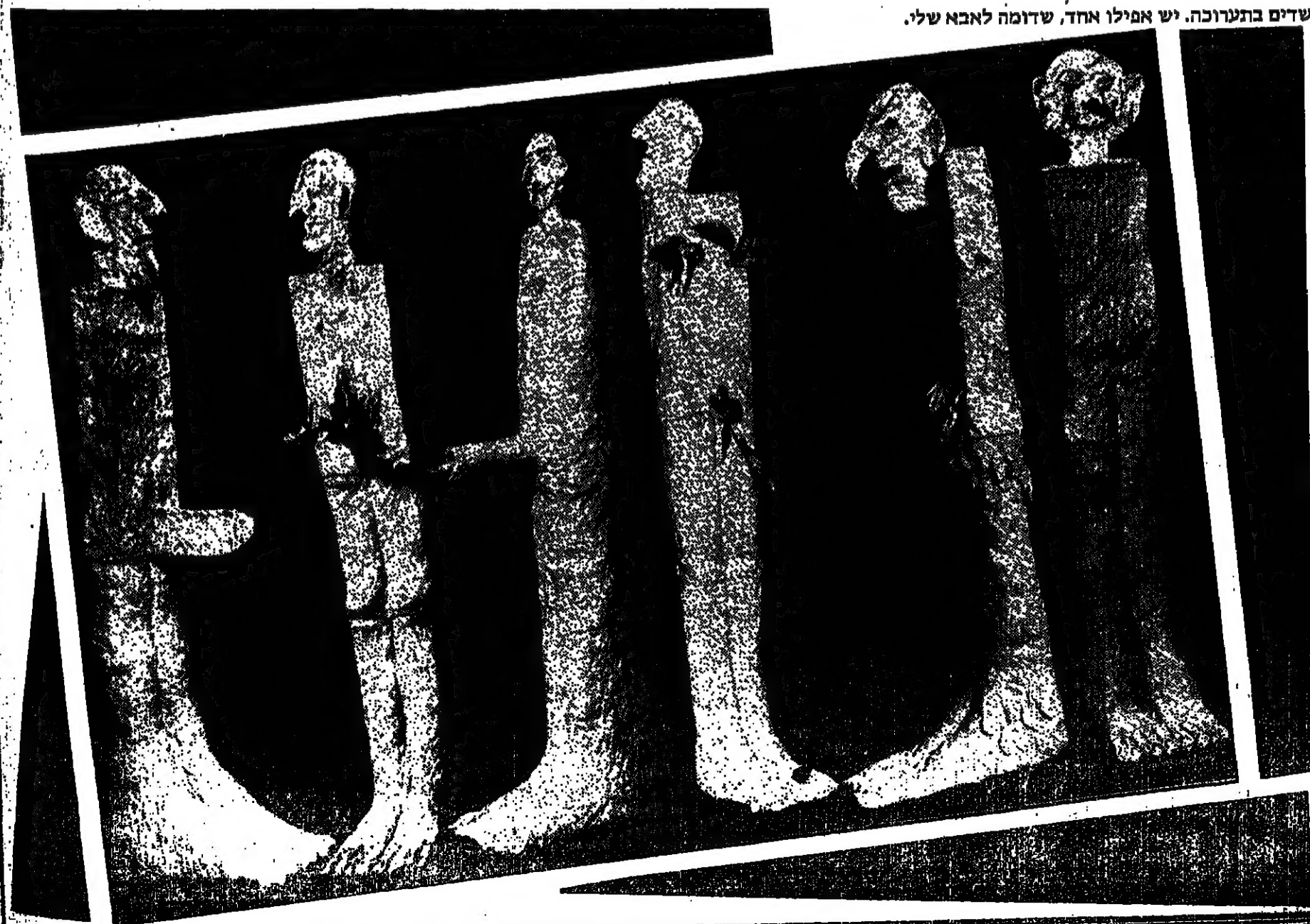
החוב כאקסיומה. אמן מולך על החבל  
חוק שבו איך קופס לקדם בנקוב, כאילו  
מס' מאלי' קופס לקדם בנקוב, לעשות  
צריח מעולה, אגוניות, ריטנים, וט'  
אגוניות, אל אסתר... על החלוצר  
כאמנה חלילה, מבטח בויה ערה של  
שאלה נבאית ותמחרת: מן אי ערש  
בחי' מ' ציר את למחל'  
ברדל לכל האמן - מן ציוני  
קו - את תישה נחוצה, בה חות משה  
ע' תלפס חנינה על הצומת שב' יו'  
דישה, חשמונה איה על מכוני לשונות  
את העולם, מן הכחשות ויה ערש  
את תהיה, מכן ויחור. און תיחה ערה

נכבילים. אמן מבקש להעביר את זה  
לסביבה, להחזיר דרויסים של חפשו  
רת, אבל לא להדיח כיוול. אמן משור  
בדוריים אישים, בבדוים, ענין לעלת  
על הגל, עוררת תשובה, שבת את  
הערבך, ובג אפוא, יונקם משפחת  
תרבותיים משפחתים, בשלח המאור  
20, ש' מנין ליתם, יש השגרות, חי'  
עיה מתחילה כסדרת, כסבוריו, שם  
האמן, כבידורות, חסד, כסבוריו, שם  
יגוע, "לבדור עלם שר"  
און אן מסופים השפכות לכרסם  
שניין, ל' את העין הכחול' מן הרגת,  
שבויו וידי. רובדני, חסד, חסד, חסד,

לא כתלדה של מות, אלא של לחימ'  
חיזוקים, מכ, למשל, תגדיר מומיה  
חיזוקים ענין סקלור, עזריה וכל.  
אין ענין חפשו. ואן, כאמנה, מתחזרים  
המגיע עש השנים.  
למה רוב שדרים ענין הבדלים  
מבני שדרים מנשרת חסרם, חמ'  
כשפות, און שרם, הציניים, ריאנים  
תמיד לצוד משפחת, און כמפשים.  
המכשפות רובכל על מטאמיים.  
ל' את חמלת צונקע, שאנין ויה בום  
יין, חסד לקדם על המור, שרם  
כל חותם מוח'.

אן תרבותית היחם און תרבותית

שדים בתערוכה. יש אמילו אחד, שדומה לאבא שלי.

[illegible]

60

תוצרת  
מיץ תפוחים  
מיץ תפוחים משוחזר

תוצרת  
מיץ אסכולד  
מיץ אגוז

תוצרת  
מיץ אגוז

ל'וראל מני

לגוף שלך מגיע  תנובה















## מרק אפונה

המצרכים: 4 כפות מרג'ינה בטעם תמאה; 2 בצלים קצוצים; תפוח אדמה; 400 גרם אפונה קפואה; בצעלי שמיר; שן שום מעוכה; מלח ומלפפ; קורט סוכר; 2 כפות אבקת מרק טרמית; גביע יוגורט; 8 כוסות מים.

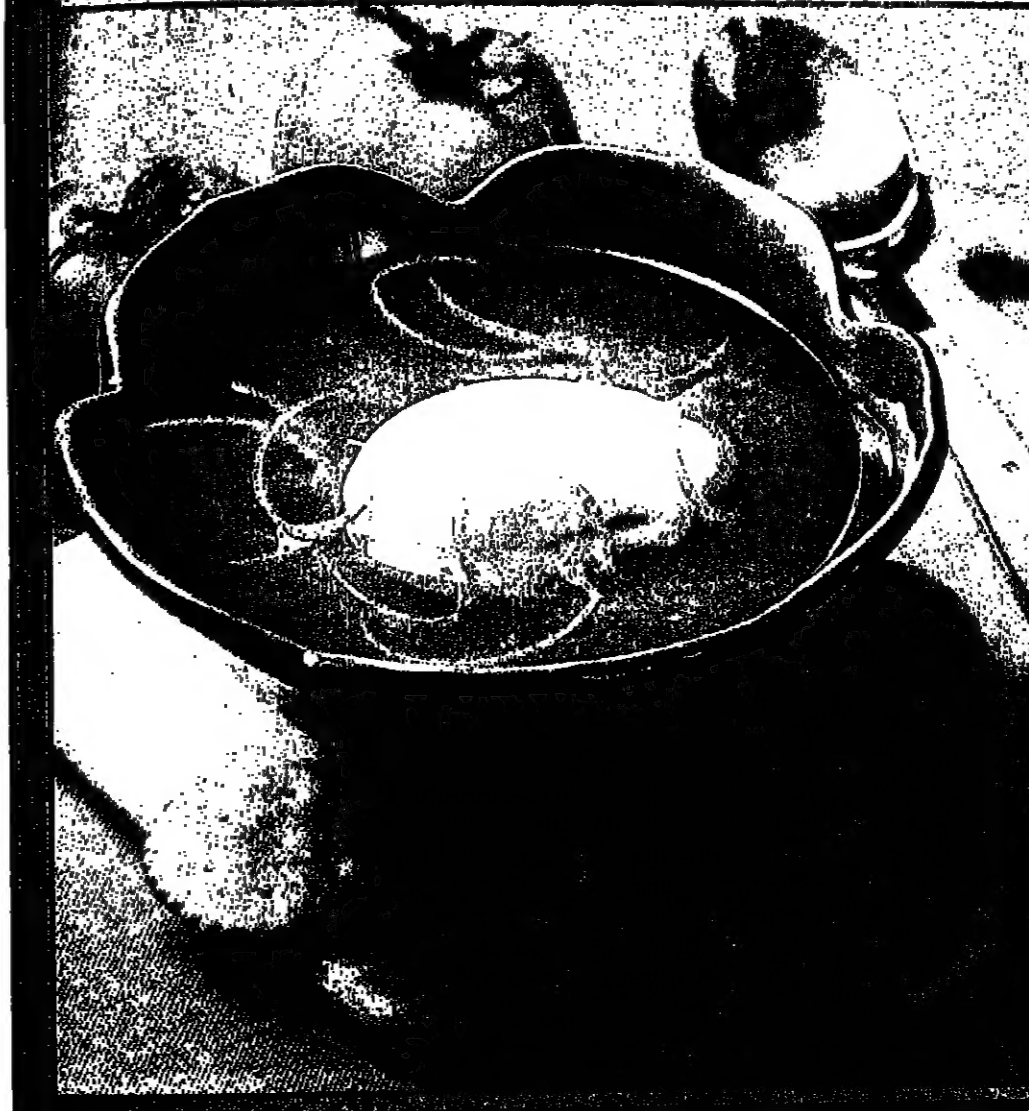
קלפים את תפוח האדמה ואת הבצלים וקוצצים. מחממים את המרג'ינה בסיר גדול. מוסיפים את הבצלים, ומטגנים קלות. מוסיפים תפוח האדמה ואפונה, מים, שום, תבלינים ושמן. מבשלים עד שתתפוח האדמה יתרכך. מוסיפים את הירקות במעבד מזון, או בממחית. מוסיפים לסיר, מחממים ומוסיפים יוגורט. מגישים חם.

## מרק שום

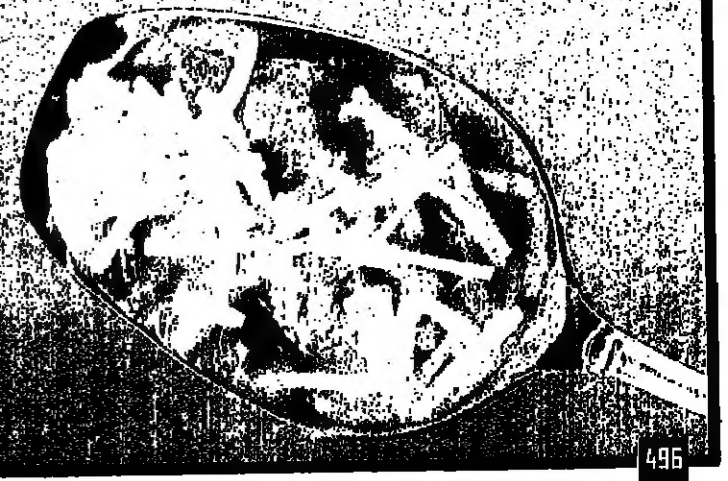
המצרכים: 4 כפות מרג'ינה בטעם תמאה; 2 ראשי שום גדולים, מפורקים וקלופים; מלח ומלפפ; 10 כוסות מרק צה; 4 ביצים; כף שמן; קוביות לחם קטנות. קלוייה (מריטווס).

מכניסים את המרג'ינה בסיר רחב. מוסיפים את שני השום, ומטגנים קלות. מוציאים את שני השום מהסיר, ומועכים במעבד מזון. מחזירים את מחית השום לסיר.

מוסיפים לסיר מרק צה ותבלינים, ומבאים לרתיחה. טורפים את הביצים עם מעט שמן, ומוסיפים בבתישה למרק הרותח. מגישים עם קרטינים.



מוסף. ומים מודרניים



496

וניתן שינוי במתכון עונת גור, שהתפרסם בשבוע שעבר, בעמוד 488. נפלה טעות בשינוי התמונה: ציל 1/2 כוסות קמח; 1 שקית אבקת אפיה, ולא כפי שכתוב.

## מקצף שוקולד אפרסקים

המצרכים: 2 כפות אבקת רפירת בטעם וייל; כף אבקת קקאו; 2 כפות אבקת קקאו ממותקת, נמסה; 2 כפות סוכר; 1/2 כוסות חלב; קומס קטנה (400 גרם) חצאי אפרסקים משומרים, מנוגשים; שקיק שמנת מתוקה. מוקצפת; 2 כפות בנני אפרסקים; משולשים שוקולד לעיטור.

מערבבים יחד אבקת רפירת, אבקת קקאו, קקאו ממותק וסוכר. מוסיפים מעט חלב, ובוללים למשחה אחידה. מביאים לרתיחה את שארית החלב, ויוצקים אותו בזהירות על תערובת הרפירת והקקאו, תוך בחישה. מערבבים היטב, ומחזירים לסיר השטוף. מביאים לרתיחה, ומבשלים מעל להבה נמוכה במשך 3-2 דקות, תוך בחישה.

שומרים 2 חצאי אפרסקים לעיטור, ומועכים את השאר בממחית. מערבבים לתוך רפירת השוקולד, ויוצקים את התערובת לקערה, ומניחים לצינון. מודקים יריעת פלסטיק דבוק לפני הרפירה, כדי למנוע היווצרות קרום.

בשהרפירה צוננת, מקמלים לתוכה 1/3 מכמות הקצפת יחד עם הבנני. יוצקים את המקצף לכלי הגשה.

מעטרים בפרוי קצפת, בפלחי אפרסק ובמשולש שוקולד. (4 מנות)

מוסף. ומים מודרניים

## זאב קרן מגיש

## דג הזהב

### זהבון פיקנטי

המצרכים: חבילה זהבון מרובל; פלפל ירוק; בצל ירוק; גמבה; ענבייה קלופת, בלי גרעינים; 2 כפות סלריו עליים, חתוך לפירסות דקות; 2 כפות ירקות ירוקים, מגולענים; 3 פטריות טריות גדולות; 50 גרם מרג'ינה; 1/2 כוס יין לבן; מלח, מלפפ, מלפפ לבן ושום מעוך.

חוצצים את כל הירקות לרצועות דקות. מחממים את המרג'ינה במחבת, ומטגנים את המלפפ עם הגמבה, הבצל והסלריו. מוסיפים פטריות, ירקות, ענבייה, יין ותבלינים. מבשלים יחד מיספר דקות. טועמים ומתבלים בהתאם.

מניחים את אצבעות הזהבון בכלי חסין חם משומן, ויוצקים עליהן את תערובת הירקות. אופים בתנאי חימום במשך 15 דקות. מגישים חם, כמנה עיקרית. (2 מנות)



499

מוסף. ומים מודרניים

## קוקטייל זהבון

המצרכים: חבילה אצבעות זהבון, חתוכות לפירסות אלכסוניות; גור, חתוך לרצועות דקות; 2 ענבייה, חצויות, בלי גרעינים; חתוכות לרצועות; לב חסה, חתוך לרצועות; 2 מלפפונים, חתוכים לרצועות דקות; עירית קצוצה. המצרכים לזקוק: כף שמיר קצוץ; כף

חורדל; מיץ מלימון אחד. מערבבים את הירקות החתוכים עם מרסק חוחבון, ומסדרים בצלחת הגשה. מערבבים יחד את חומרי הריטוב, ויוצקים מסביב לסלט. מגישים קר. (6 מנות)

## אצבעות זהבון בשומשום

המצרכים: חבילה זהבון מרובל; 1/2 כוס קמח; ביצה טרופה; כפית מטרדוליה קצוצה; 1/2 כוס ויני שומשום; 1/2 כוס מירורי לחם; שמן לטיגון עמוק.

חוצצים כל אצבע זהבון לשתי חתיכות קצרות. טורפים את הביצה עם המטרדוליה. מערבבים את השומשום עם מירורי הלחם. טובלים את אצבעות החוחבון בביצה ואחר כך

בתערובת השומשום. מחדקים את השומשום אל אצבעות הדג. מטגנים את הדגים בשמן עמוק חם, ומספוגים על מגבת נייר.

מגישים חם, עם מטבל אבקוד או מיטבל ורקפור. (3 מנות)



מוסף. ומים מודרניים



499

מקצף שוקולד



## 501







**מאת נורית בת' ער**

קרן קטנה



14.1.1987 - י"ג בטבת תשמ"ז



אני מכק עוף  
תלמה...



ואני צגצג  
מגלה...



חדש מתלמה: מרק עוף או בשר, משובה, עשיר וטעים,  
בצנצנת זכוכית שימושית ונאה  
הוצנצנת - מתנה מתלמה.  
מרק חם זה תלמה.  
בתיאבון.

תלמה

**ה**אמן הראשון, כך  
היא שוראת לייבון  
עולם: לא אלוהים,  
לא "הוא". וחסיד  
לילה, גם לא בשם המפורש. כשכילה  
הוא האמן הראשון. כל השאר חיקוי,  
ראי עולם, שיכול, אם הוא טוב, לשער  
שע את האמן הראשון, והוא לא. אפשר  
לומר שמרסיה פינהירו היא היחידה  
הכי נוצריה שיש, או הנוצריה הכי יותר  
ויה, בת למישפחת אנוסים, שהגיעה  
לברזיל בתחילת המאה ה-17, וזיה כמי  
ששה נוצרית לכל דבר, אך לא ויתרה  
על גות בלילשבת.

תמיד נהנו אצלנו כיהודים, אומי  
ות מרסיה. האמונה באב, התחושה  
שאנחנו עם נבחר, אנשים מיוחדים.  
מאז לידותי היכרתי את סיפור האנר  
סימ. לאבי קראו קורם "גונס" וידעתי  
שיוסף גונס, שהיה משורר פורטוגזי וי  
חזיר, גא, עלה על מוקד האינקוויזיציה.  
מישפחתי עברה לצר השני. כשבילי  
ישו היה תמיד יהודי, והצטרפתי תמיד  
שהיה זה דתה אחרת מקירבה.

מרסיה פינהירו החליטה למנוח את  
הנצרות והיהדות שהתערבבו בתוכה,  
הצטרפה למיסוד. אחיות ציון. תחיל  
לה כולמיה, אחריכך כמורה, לבסוף  
כנזירה. גולרתי בזמן המלחמה, מר  
לחמת העולם השנייה. כל תפצי היה  
להשכן שלום בעולם. לאחר בין היתר  
זיס שכליכר סבלו, לבין הנוצרים. זה  
זה כמו חלום.

אחיות ציון הקימו סוכה כגן  
הפינוך בגן הסוכות, וזו חגנו את ליל  
הסדר, התמללו וצמד ביום הכיפורים.  
הקשר היהודי-נוצרי היה השלווה  
שלי. מרסיה פינהירו קימה את הש  
לוב היהודי-נוצרי והרבנות למירה יל  
זיס עניי. אחת לא יודעים כאן מה  
זיס עניי, היא אומרת, אצלכם לא נור  
עם ברע. גם עם עשירים עברה מר  
סיה. לזיס יש גורמים עניים בראש. הם  
חושבים שיש להם הכל האומללים.

כדי להפוך לגויה יש להישבע  
שלוש שבועות: לעזני, לציות ולצני  
עם. מרסיה פינהירו אומרת כי מלכת  
חילה נטלה על עצמה את השבועות  
בשפה שלה. לצניעות קראתי יופי,  
לציות קראתי כבוד, העזני היה לגבי  
החפס. וכך חייתי. עד היום אני וזה  
כך.

את שנותיה כמנזר. אחיות ציון  
ניצלה מרסיה בעיקר ללימודים. היא  
למדה תיאולוגיה ותנ"ך, ספרות פור  
טוגוית, לימודי יהדות, פרגוניה. 13  
שנה כמנזר עד שיום אחד החליטה  
לעזוב. "הייתי שונה מרי, זאת הייתה  
תקופה שבה עזבו את המיסוד חברות  
רבות, מאות שהיממסר דתתי הפך נזק  
שה מתמקד מרי".

גם מוזן לחומות המנזר המשיכה  
מרסיה פינהירו לעסוק בחינוך. הצטר  
פה לתוכנית לחינוך מועלי קריהסוכר  
במריצט טאן-פאלוק, אוכלוסיה אנאל  
פחות ומקופחת מאוד.

חיים שם 20 מיליון איש שלא  
יודעים שום בריאדם. כדי לעבוד אר  
תם והשתמשו באמנות: עשיתי דברים  
עם מה שיש. ציירנו אימת, תפרינו,  
עם מה שיש. זו דרך טובה לדעת מי אתה.  
לא באמצעות מה שיש - אלא באמצ  
עם מה שאתה. זאת הייתה תוכנית  
ממשלתית, אך הממשלה התחלפה,  
כמו בישראל, מחייבת מרסיה, וזו  
תוכנית יורה לטימיון. או החלטתי  
שאף פעם לא יהיה מישור שינה לי  
את היום ויחד עם אחותי פתחנו קבר  
צה לחינוך בשם "ארכורד" (תורש,  
בעברית). מקום נעים שאלי יבילים  
אנשים, בעיקר ילדים, לבוא, לגלות  
את עצמם, להתנסות בדברים חדשים  
ולא לשמר.

כאן חל המהפך בויה של מרסיה  
פינהירו. תוך כדי עבודה עם הילדים,  
התחילה לצויר. לא מיד. "הרבה זמן  
לשק עד האקוורל הראשון שלי, שהי  
אז גבר יושב על ספסל, עם הרבה יל  
דום סביב. את הרגשות שיש כאן משהו  
רציני, לא ידעתי למה".

מרסיה עברה את "ארכורד", שמר  
שיך אגב, לפעול בהצלחה, והחליטה  
לקרש את עצמה לציור. הצוירים  
שלה כולם קטנים למדי. אין ציור  
ענק. אני עובדת משום מאור. אני לא  
רוצה יותר מזה שאני יכולה לקחת בו  
דושה. אנשים רוחשים אתי לציירים  
גדולים. אבל אני רוצה משהו בגודל  
שלי. הגנני שבתי עולם ממני, שז  
ני מציגים בדגם של האמן הראשון  
הא עשה סוסיכר הדס, תוך סמאג  
טאני "אם זה הציור".

מרסיה פינהירו, הנוצריה הכי יהודיה שיש • ילידת ברזיל, בת למישפחת  
אנוסים. פרק מחייה בולתה כנזירה • היום היא מציירת. התערוכה שלה,  
בעין-כרם, מחזירה אותה אל מיסוד. "אחיות ציון" שבו עשתה בצעירותה  
• כל חייה רצתה להשכין שלום בעולם • בציורים - דימויים מגן-עדן •  
האמן האמיתי בעיניה, הוא אלוהים. כל השאר חיקוי  
מאת נעמי גל

עם ישראל יש למרסיה תמן אדור.  
פעם ראשונה בילתה חצי שנה כנזירה  
במיסוד. אחיות ציון בעיקרם יושב  
ליים. עכשיו היא מנצחת מעל מופלא  
תעיוכת הצוירים הראשונה שלה באר  
רן, מוצגת אף היא בעיקרם, בגלרית  
רבל. לא הייתה אחתה ממבט ראשון  
כין רות רכל לבין צוירה של מרסיה  
פינהירו. כשראית רכל, מנחלת בינלי  
אומית באמנות נאכית, את צוירה של  
שנהירו, אמרה: זה נחמד מרי. מרסיה  
רמן, גשים וילדים, הרבה בעיות, ללא  
מיניות, תמימות רבה, חתולים באגם,  
או יושבים בנן. כחול שנקרא "תפריט"  
זו "נחמתי". רות רכל השתובבה. היא  
תוסה למה תכונותיה וזו שירה אצלה  
משהו למחנה שנתתי לה.  
בשנתיים התארגנות מרסיה פינהירו



מרסיה פינהירו: אנתנו שרונים באווירה של שואה עולמית. יש כלכך הרבה טיולים. כלכך הרבה גופים וזים שמושגלים באדמה...

# מרסיה פינהירו סמבה בגן-עדן

מרסיה פינהירו, הנוצריה הכי יהודיה שיש • ילידת ברזיל, בת למישפחת  
אנוסים. פרק מחייה בולתה כנזירה • היום היא מציירת. התערוכה שלה,  
בעין-כרם, מחזירה אותה אל מיסוד. "אחיות ציון" שבו עשתה בצעירותה  
• כל חייה רצתה להשכין שלום בעולם • בציורים - דימויים מגן-עדן •  
האמן האמיתי בעיניה, הוא אלוהים. כל השאר חיקוי  
מאת נעמי גל

היא על קו ברזיל-ישראל. החלטתי  
לחיות כאן באשר הכל יתפוצץ, אנתנו  
שריים באווירה של שואה עולמית. יש  
כלכך הרבה טיולים. כלכך הרבה גר  
סם זרים שמושגלים באדמה. אין יכר  
ליים נח, או אומה, להגיב על כל הרב  
רם הרישם עשיתי עם האדמה ודברים  
שאזור לעשות.

הציורים של מרסיה הם גן-עדן.  
לפעמים רבו או שניים לגינתם. גר  
רכלל הרבה ידע עשיר טחשים, גר  
רמן, גשים וילדים, הרבה בעיות, ללא  
מיניות, תמימות רבה, חתולים באגם,  
או יושבים בנן. כחול שנקרא "תפריט"  
זו "נחמתי". רות רכל השתובבה. היא  
תוסה למה תכונותיה וזו שירה אצלה  
משהו למחנה שנתתי לה.  
בשנתיים התארגנות מרסיה פינהירו

אני רכשתי אתי ואחיותי. זה הסמיך לי.  
אני רוצה להיות חושפיה.  
ציור שמרסיה אוחזת במיוחד מר  
אז את את יש שוכב על ספה מוקי כרים  
וחשיש את חרעותיה, הפצועות עייין,  
לעומתה. זה מתוך חלום שבו ראיתי  
את האמן הראשון יושב ענק מעל גני  
ערן, אחר תחתון ואחר עליון. הוא  
הוא אכל אני התחלתי לבכות מזה.  
היום אותי על כף יד כי שיעשעתי  
אחתי, אבל אני התחלתי לבכות מזה.  
היתה שונות חזק גורל, מלאת מרין,  
שמה ציורתי ולפעמים בטטה, יש בה  
תשניות ברזיליות, קרבולית, במעט  
פאנאטי. ברזיל היא תחת של הער  
לח, היא אומרת, בגלל זה וזו מילה  
סמבוא. זאת הסמבה הפרשית והמזיק  
רת שלה, אפשר לראות בעיניכם,  
יהודים.

פורשת ודעות כמו הצלוב: זו המרת  
שניספחה באסון הצלבני. מרסיה חשה  
חודרת עמוק איתה. שתינו מרות.  
ראיתי את האסון בשירי יסיר והדעי  
ועתי פתאום ראיתי שלמעשה היא זכ  
זה בחופש היא הייתה תשארה בחלל.  
אין במרסיה פינהירו רבר שיכול  
להוכיח את עברה כנזירה. היא מעירה  
על עצמה, שגם בשנותיה כנזירה לא  
היתה שונות חזק גורל, מלאת מרין,  
שמה ציורתי ולפעמים בטטה, יש בה  
תשניות ברזיליות, קרבולית, במעט  
פאנאטי. ברזיל היא תחת של הער  
לח, היא אומרת, בגלל זה וזו מילה  
סמבוא. זאת הסמבה הפרשית והמזיק  
רת שלה, אפשר לראות בעיניכם,  
יהודים.

מקור: מ. אל



